



Calamares (chipirones) encebollados

Descripción



En la receta original los calamares con pequeñitos, como no he encontrado lo he solucionado cortando los calamares en rodajas gruesas.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de calamares limpios.
- 2 cebollas grandes.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 1 hoja de laurel.
- 1 vasito de coñac.

- 1 cucharadita de postre de pimentón dulce.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil.
- Taquitos de jamón, al gusto. Opcional.

Preparación:

Limpiamos bien los calamares. Los secamos bien con papel de cocina, **procurando que no lleven nada de agua**. Reservamos.

Lavamos y picamos finamente la cebolla. Reservamos.

Picamos menudos los ajos y reservamos.

En una cazuela baja y ancha doramos, a fuego lento, la cebolla con un chorro de aceite de oliva y el laurel. Debe hacerse lentamente y quedar tierna porque es la base del plato. Removemos.



Cuando est   bien pochada añadimos el ajo, mezclamos todo bien, dejamos un minuto y espolvoreamos el pimentón, removemos y enseguida incorporamos los calamares **muy bien escurridos**.



default watermark

Damos unas vueltas, subimos a fuego fuerte y cuando empiecen a dorar vertemos el coñac, la sal y la pimienta.

Dejamos evaporar el alcohol, espolvoreamos con perejil y retiramos del fuego.

Después de seguir paso a paso la receta y respetar el tiempo indicado, he tenido que pasar todo a la olla exprés, porque los calamares quedaban muy duros. Desde que empiezan a hervir los tendremos 7 minutos. Apagamos el fuego. Cuando podamos abrimos la olla y los tendremos tiernos y listos para degustar.

¡Ahora están a mi gusto!



Consejo: Quedan mejor hechos con antelación. Los calamares deberán quedar mas bien secos, casi sin salsa. Debemos escurrirlos bien y secar con papel de cocina para que no nos quede demasiado líquido.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

marzo 20, 2017

Autor

admin